

Технологическая карта урока технологии

Дата: 6 апреля 2021 г.

ФИО учителя: Сыпливчак А.С.

МБУ «Лицей №60»

Предмет: Технология.

Класс: 5

Тема: «Бутерброды»

Планируемые образовательные результаты:

1. Предметные: в результате урока учащиеся смогут

- дать определение закуске «бутерброд», «карвинг»;
- перечислить различные виды бутербродов;
- характеризовать технологию приготовления бутербродов;
- владеть приёмами нарезки продуктов для бутерброда, и технологией приготовления открытого сложного бутерброда;
- оценить качество готовых бутербродов;
- дать характеристику профессии повар пекарь;

2. Метапредметные: в результате урока учащиеся смогут

регулятивные: продолжить формирование умений ставить цели, планировать работу с текстовым и слайдовым планами, действовать по составленному плану, алгоритму, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения изделия в соответствии с имеющимися критериями;

познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение информации, знаково-символические действия, включая моделирование;

коммуникативные: рационально организовывать рабочее место, продолжить формирование способности к согласованным действиям с учетом позиции других, овладевать нормами общения, выбирать стратегии общения, регулировать собственное речевое поведение;

личностные: формирование когнитивного компонента гражданской идентичности

- ознакомление с бутербродами русской кухни.

3. *Личностные:* в результате урока учащиеся смогут

- развивать фантазию и творческие способности;

- развивать мелкую моторику кисти;

- с уважением относиться к труду и профессиональной деятельности человека.

- сформулировать собственное мнение о значении в питании, эстетике приготовления, воздействию на здоровье бутербродов;

- с уважением относиться к труду и профессиональной деятельности человека в целом.

Словарь урока:

Слово «бутерброд» означает «хлеб с маслом». Общепринятое значение — ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, колбаса, ветчина, консервы, овощи, зелень и др.);

Тостер (англ. toaster) — устройство с питанием от электросети, предназначенное для быстрого поджаривания плоских кусков хлеба (тостов);

Ломтерезка-кухонное приспособление с помощью которого, в основном на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны, столовые), продукты нарезают тонкими красивыми ломтиками;

Ресурсы урока:

- рабочие листы для учащихся, технологические карты (на каждого ученика или на пару в зависимости от содержания урока);

- листы самооценки (на каждого ученика) или взаимооценки (для оценивания учащихся в парах или группе);
- учебник технология. Технологии ведения дома. Авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.
- продукты для приготовления бутербродов согласно технологической карте;
- ножи, разделочные доски, посуда;
- рабочая форма, перчатки;

№ этапа урока	Этап урока	Цель	Деятельность учителя	Деятельность ученика	Формируемые УУД
	Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности.	<p>Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне.</p> <p>1. Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности («надо»)</p> <p>2. Организовать деятельность по установке тематических рамок («могу»)</p>	<p>Доброе утро</p> <p>Начинаем урок:</p> <p>- Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?</p> <p>- Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня?</p>	<p>Доброе утро!</p> <p>Предполагаемые ответы:</p> <p>Каша, бутерброд, сыр, колбаса, отварное яйцо, яичница</p> <p>какао, чай, кофе, сок.</p> <p>Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются формулировать тему и цель урока.</p> <p>Тема: «Бутерброды и горячие напитки».</p>	<p>-Самоопределение, самоорганизация,</p> <p>-К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.</p> <p>-Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке</p>

		3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»).			
	Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии.	<p>Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания.</p> <p>Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.</p> <p>Выявить затруднения в организации работы.</p>	<p>«Бутерброды»</p> <p>- Что такое бутерброд? Откуда пришло в нашу речь слово бутерброд? Где и когда чаще всего подают бутерброды? Из каких ингредиентов может состоять бутерброд?</p> <p>-Верно, а какие бывают бутерброды?</p> <p>«Виды бутербродов».</p> <p>«Классификация бутербродов»</p> <p>«Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов».</p> <p>-Что повторили?</p>	<p>Высказывают предположения на поставленные вопросы</p> <p>Простые, сложные, горячие, холодные, закусочные, открытые, закрытые.</p> <p>Ножи, разделочные доски,</p> <p>Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний.</p> <p>Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения...</p>	<p>-П. Извлечение необходимой информации из текстов</p> <p>-Р. Выполнение пробного учебного действия</p> <p>-К. Учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью</p>

			<p>-Что лежит в основе бутербродов?</p> <p>-Какие продукты используют, все ли продукты сочетаются по вкусовым качествам?</p> <p>Современное оборудование для кухни.</p> <p>Физкультминутка</p> <p>ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕ</p> <p>Учитель показывает разнообразных бутербродов, объясняет, как правильно нарезать хлеб для различных видов бутербродов.</p> <p>Последовательность работы</p> <p>-Почему, мы должны аккуратно пользоваться ножом, что необходимо знать?</p> <p>Техника безопасности.</p> <p>Задание: разбиться по парам и обсудить технологию приготовления бутербродов.</p> <p>Через 10 минут:</p>	<p>Обратимся к тексту учебника.</p> <p>ЗАТРУДНЕНИЕ!</p> <p>ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!</p> <p>Высказывают предположения на поставленные вопросы</p> <p>Кофе машины, кофеварки, френч пресс.</p>	
--	--	--	---	--	--

			<p>- У кого нет результата?</p> <p>- Кто смог выполнить задание?</p> <p>_ Какими правилами вы пользовались?</p> <p>- Что делать?</p> <p>- Но ведь мы знаем, как произвести нарезку, какие продукты используются.</p> <p>-Знаете ли вы, какие напитки называют горячими? А какие напитки вам ещё известны?</p> <p>-Для чего вы получили данные знания?</p> <p>Полезные свойства чая.</p> <p>Кофе</p> <p>Какао</p> <p>С помощью чего можно приготовить горячие напитки?</p>		
	<p>Выявление места и причины затруднения.</p>	<p>Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и</p>	<p>В каком месте возникли затруднения? Почему? Чего не хватает?</p>	<p>Я не знаю способов нарезки хлеба. Я не знаю, как нарезать колбасу и сыр.</p>	<p>-П.анализ, синтез, обобщение. Формулировка проблемы.</p>

		<p>средств её реализации.</p> <p>1. Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.</p> <p>2. организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.</p> <p>3. На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи.</p>	<p>Обратимся к учебнику (развиваем читательские компетенции).</p> <p>Объяснение нового материала, дать историческую справку о происхождении слова «бутерброд», шоколадное дерево и какао бобы, о кофейном дереве, о видах чая.</p> <p>Справочное бюро даст справку о лексическом значении слова «напиток».</p>	<p>Какие продукты сочетаются, а какие нет.</p> <p>Не знаю, как правильно подать бутерброды.</p> <p>Не владею информацией о хранении готовой продукции. Не умею заварить чай.</p>	<p>Структурирование знаний.</p> <p>-К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
	<p>Построение проекта выхода из затруднения.</p>	<p>Организовать построение проекта выхода из затруднения:</p>	<p>Какую цель поставите перед собой на уроке?</p> <p>Вспомним правила работы в группе.</p>	<p>Научиться готовить различные бутерброды, горячие напитки, знать их классификацию.</p> <p>Будем выполнять практическую работу в группах с основой на</p>	<p>-Самоопределение, смолообразование ,самостоятельное выделение и формирование</p>

		<p>1.Учащиеся ставят цель проекта(целью всегда является устранение причины возникшего затруднения)</p> <p>2.Учащиеся уточняют и согласовывают тему урока.</p> <p>3.учащиеся формулируют шаги, которые необходимо сделать для реализации поставленной цели.</p>	<p>Через 10 минут ответственный защитит перед классом работу в группе.</p>	<p>инструкционную карту в учебнике. Обсуждают, какие бутерброды, напитки будем готовить. Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный - бригадир. Своё мнение и несогласие высказывай вежливо, если не понял, переспроси.</p>	<p>познавательной цели.</p> <p>-П. выбор наиболее эффективных способов решения задач</p> <p>-Р. Планирование, прогнозирование, учёт разных мнений.</p> <p>-К. Аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений.</p>
	<p>Реализация построенного проекта.</p>	<p>Построение и фиксация нового знания.</p> <p>1.Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.</p>	<p>Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают бутерброды, повторим их классификацию, правила заваривания чая. Хранение готовой продукции, способы подачи. Сравните свои действия с данными в учебнике.</p>	<p>Учащиеся работают по карте, после каждого выполненного действия делают вывод, делают записи в тетради.</p>	<p>-Л. смолообразования, анализ, синтез, обобщение.</p> <p>-П. Классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное</p>

		<p>2. Организовать нового способа действия речи.</p> <p>3. Организовать фиксацию нового с помощью инструкционных карт.</p> <p>4. Организовать уточнение общего характера нового знания.</p>			<p>выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство.</p> <p>-К. Формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений, достижение договорённостей и согласование общего решения.</p>
	<p>Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи.</p>	<p>Применение нового знания в типовых заданиях.</p> <p>1. Организовать освоение детьми нового способа действия при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: фронтально, в парах или группах.</p>	<p>Ребята, давайте повторим, основные способы нарезки хлеба, вспомогательных продуктов, правила подачи бутербродов их хранение. Вспомним о правилах заваривания горячих напитков, правилах безопасности за столом.</p> <p>Уточняем, всем ли понятно.</p>	<p>Отвечают на вопросы, проговаривают о своих затруднениях</p>	<p>-П. анализ, синтез, обобщение, классификация.</p> <p>-К. Формирование и аргументация своего мнения и позиции коммуникации, управление поведения партнёра.</p> <p>-Л. Осознание ответственности за общее дело.</p>

	<p>Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону.</p>	<p>Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях.</p> <p>1.Организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий.</p> <p>2.Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки.</p> <p>3.Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки.</p>	<p>Самостоятельная работа «Приготовление бутербродов».</p> <p>Проверка учителем.</p> <p>Дегустация блюд.</p>	<p>Выполняют практическую работу с основой на эталон и проговаривают каждый шаг во внешней речи</p> <p>Дегустируют бутерброды и напитки. Оценивают вкусовые качества, внешний вид и качество сервировки стола.</p>	<p>- П., выполнение действий по алгоритму, доказательство.</p> <p>-Р. Контроль, оценка, волевая саморегуляция в ситуации затруднения.</p> <p>-К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
	<p>Включение в систему знаний и повторение.</p>	<p>Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного.</p> <p>1.Организовать повторение учебного содержания, необходимого для</p>	<p>Что бы приготовить вкусный завтрак и побаловать своих родных, что мы должны знать и уметь?</p> <p>Чтобы закрепить полученные знания - выполним тест.</p>	<p>Выполнение практической работы(тест)</p>	<p>-Ненравственно-эстетическое оценивание усвояемого содержания.</p> <p>-П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия.</p>

		обеспечения содержательной непрерывности.			
	Рефлексия учебной деятельности.	<p>Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.</p> <p>1.организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.</p> <p>2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.</p> <p>3.Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на</p>	<p>Подведём итог урока.</p> <p>Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?</p> <p>Оцените свою работу на уроке?</p> <p>Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого бутерброда или горячего напитка.</p> <p>Рефлексия</p> <p>Спасибо за урок!</p>	<p>Мы узнали многое о бутербродах и горячих напитках.</p> <p>Заполним таблицу «знал», «узнал», «хочу узнать».</p>	<p>-П. Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.</p> <p>-Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p> <p>-К. Планирование учебного сотрудничества.</p>

		уроке как направлений будущей учебной деятельности. 4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания.			
--	--	---	--	--	--

Технологическая карта урока технологии

Дата: 20 ноября 2019г.

ФИО учителя: Короткова С.В.

Школа ТМКОУ «Усть-Портовская СШ»

Предмет – Технология.

Класс - 7

Тема: Практическое занятие «Бутерброды открытые и закрытые. Горячие напитки».

Планируемые образовательные результаты:

1. Предметные: в результате урока учащиеся смогут

- дать определение закуске «бутерброд», «карвинг»;
- перечислить различные виды бутербродов;
- характеризовать технологию приготовления бутербродов;
- владеть приёмами нарезки продуктов для бутерброда, и технологией приготовления открытого сложного бутерброда;

- оценить качество готовых бутербродов;
- дать характеристику профессии повар пекарь;

2. *Метапредметные:* в результате урока учащиеся смогут

регулятивные: продолжить формирование умений ставить цели, планировать работу с текстовым и слайдовым планами, действовать по составленному плану, алгоритму, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения изделия в соответствии с имеющимися критериями;

познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение информации, знаково-символические действия, включая моделирование;

коммуникативные: рационально организовывать рабочее место, продолжить формирование способности к согласованным действиям с учетом позиции других, овладевать нормами общения, выбирать стратегии общения, регулировать собственное речевое поведение;

личностные: формирование когнитивного компонента гражданской идентичности

- ознакомление с бутербродами русской кухни.

3. *Личностные:* в результате урока учащиеся смогут

- развивать фантазию и творческие способности;
- развивать мелкую моторику кисти;
- с уважением относиться к труду и профессиональной деятельности человека.
- сформулировать собственное мнение о значении в питании, эстетике приготовления, воздействию на здоровье бутербродов;
- с уважением относиться к труду и профессиональной деятельности человека в целом.

Словарь урока:

Слово «бутерброд» означает «хлеб с маслом». Общепринятое значение — ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, колбаса, ветчина, консервы, овощи, зелень и др.);

Тóстер (англ. toaster) — устройство с питанием от электросети, предназначенное для быстрого поджаривания плоских кусков хлеба (тостов);

Ломтерезка-кухонное приспособление с помощью которого, в основном на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны, столовые), продукты нарезают тонкими красивыми ломтиками;

Ресурсы урока:

- рабочие листы для учащихся, технологические карты (на каждого ученика или на пару в зависимости от содержания урока);
- листы самооценки (на каждого ученика) или взаимооценки (для оценивания учащихся в парах или группе);
- учебник технология. Технологии ведения дома. Авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.
- продукты для приготовления бутербродов согласно технологической карте;
- ножи, разделочные доски, посуда;
- рабочая форма, перчатки;

Этапы	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	время
1 этап	- приветствует учащихся, просит проверить наличие учебных материалов на рабочем месте.	- проверяют наличие учебных материалов на рабочем месте.	не более 1 мин.
Орг. момент	-Доброе утро, дети! -У нас сегодня не совсем обычный урок, к нам приехали гости!		

	Давайте их поприветствуем!		
2 этап.	Начинаем урок:	- участвуют в обсуждении;	не более
Мотивация	- Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?	- отвечают на проблемные вопросы; - формулируют предполагаемую тему урока	3 мин.
	А сейчас, я предлагаю вам вспомнить хорошо известный фрагмент мультфильма «Дядя Федор и кот Матроскин»	Вспоминают мультфильм	
	Итак, какая тема урока?	Предполагаемый ответ учащихся: «Неправильный бутерброд, бутерброд с колбасой»	
	Корректирует, уточняет, что тема урока «Бутерброды открытые и закрытые».		
	- Какой бутерброд был у дяди Федора?		
	Сегодня мы научимся готовить «правильные» бутерброды и узнаем много нового о них!		

2. Ребята, а зачем люди готовят такую пищу?

Формулирование проблемы: мы много знаем об этом виде закуски, но не все умеют готовить бутерброды.

3 этап.
Актуализация знаний.

1. Как вы думаете, с помощью каких известных вам столовых приборов, приспособлений готовятся бутерброды?

3. Из каких продуктов можно приготовить бутерброды?

2. Кто уже пробовал приготовить бутерброд?

- вспоминают нужную информацию, делают содержательные обобщения;

- вспоминают, изученный ранее материал (понятия, факты), которые связаны с формулировкой проблемы (в этот момент отрабатывается минимум)

не более
1-2 мин.

4 этап.
Целеполагание и планирование

Цели урока: после урока вы сможете

- дать определение закуске «бутерброд»;

- знать историю изобретения бутербродов;

- отвечают на вопросы

«Какие знания вам нужны, чтобы понять тему урока»,

«Какие вопросы касаются темы «Технология приготовления бутербродов»

не более 1
мин.

- осваивать технологию
приготовление
бутербродов;

- продолжить
формирование умений
отвечать на
поставленный вопрос,
анализировать и
сравнивать,
использовать разные
источники информации
для поиска ответа на
вопрос;

План.

- задают уточняющие
вопросы;

1. Хлеб и бутерброды.

- узнают
последовательность
учебных действий

2. История изобретения
бутербродов.

3. Виды бутербродов.
Технология
приготовления
бутербродов.

6 этап. «Открытие» нового знания (изучение новой темы)

Этапы	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	время
1 вопрос. Хлеб и бутерброды	Предлагает учащимся зачитать пословицы и	- участвуют в обсуждении,	не более

	поговорки о хлебе (это было домашним заданием)	высказывают гипотезы;	4-5 мин.
	Доводит до учащихся информацию о использовании хлеба в питании и приготовлении бутербродов.	- сравнивают варианты ответов, делают выводы;	не более 2-3 мин.
		- выбирают важные для себя компоненты знания и оформляют записи в тетрадях.	1-2 мин.
2 вопрос История изобретения бутербродов.	<p>1. Делает сообщение по истории изобретения бутербродов. Знакомит с профессией повар. Рассказывает об «Искусстве повара, карвинге»</p> <p>2. Работа с таблицей «Виды бутербродов»</p> <p>- мозговой штурм;</p> <p>- знакомство с другими ответами;</p> <p>- дополнение списка;</p>	<p>- работа с разными источниками информации – поиск и извлечение нужной информации;</p> <p>- оформление записей в тетрадях и таблицах;</p>	3-4 мин.

-запись в таблицу названий наиболее распространённых видов бутербродов.

3. *Организует работу с определением «бутерброд».*

- запись в тетради (с доски или презентации)

3 вопрос

Технология приготовления бутерброда.

1.Объясняет технологию приготовления бутербродов и требования к хранению бутербродов.

-Ребята, а что ещё нам необходимо вспомнить, прежде чем приступить к выполнению практической работы

Техника безопасности при работе с ножом

Работают с учебником. Регулируют собственное речевое поведение.

Вспоминают правила безопасной работы с ножом, расписываются в журнале инструктажей

3-4 минуты

4.

Использование здоровьесберегающих технологий на уроке. Оздоровительный момент.

Гимнастика для рук, ног, глаз.

Выполняют упражнения.

1 мин

7 этап. Включение нового знания в систему знаний

-Сейчас я предлагаю вам выполнить небольшой тест. Ответьте, пожалуйста, на предложенные вопросы!

Ребята, а хотели бы вы почувствовать и попробовать себя в качестве повара?

- Я предлагаю вам это сделать и приступить к выполнению практической работы! Вам поступил заказ «приготовить и красиво подать сложные и закусочные бутерброды», используя , полученные сегодня на уроке знания!

-Вы получаете технологические карты с инструкцией приготовления бутербродов

Организация работы по «приготовлению бутербродов».

Выполняют тест

Изучают технологические карты, выбирают нужные продукты из предложенных, комментируя при этом свои действия. Выполняют практическую работу.

7- 9 мин.

Цель – освоить технологию приготовления бутербродов.

- Организация проверки выполнения задания (чтение результатов работы групп).

- записывают на листе бумаги результаты работы групп, фиксируют итоги работы друг друга, задают вопросы.

2-3
мин.

8 этап.
Рефлексия и оценивание.

- организация самооценивания или взаимооценивания (*Приложение 4*)

-заполняют оценочные таблицы

2-3
мин.

Подведём итог урока.

Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?

Какие трудности у вас возникли?

КТО-НИБУДЬ ИЗ ВАС ЗАХОТЕЛ СТАТЬ ПОВАРОМ?

Оцените свою работу на уроке?

Спасибо за урок!

Вы сегодня очень хорошо потрудились!

9 этап.

Домашнее задание. П.7 Дома
приготовьте и напишите рецепт
вашего любимого бутерброда
(обязательно для всех)

Подумать и обсудить с мамой,
какие виды бутербродов можно
приготовить на завтрак, на
десерт, к праздничному столу.(по
желанию)